

Traiter en priorité les produits frais

Contrôle quantitatif des produits

- Ouvrir chaque colis, identifier le produit par sa désignation ou son code-barres
- **Entourer chaque quantité livrée sur le bon de livraison** ou de commande,
 - Si la quantité livrée est incorrecte, noter clairement la quantité reçue à côté ou mettre 0 si le produit est manquant
 - Noter à la fin du bon de livraison les éventuels produits reçus en plus
- Noter sur chaque ligne du bon de **livraison la DLC des produits frais relevée sur les produits**

Rangement des produits frais

- **Ranger immédiatement les produits frais** pour respecter la chaîne du froid.
- Noter sur le bon de livraison ou de commande **l'heure de fin de mise au frais** (frigos ou chambre froide) de l'ensemble des produits frais de la livraison

Rangement des produits (général)

- Les produits doivent être rangés à leur place habituelle en laissant devant les produits plus anciens
- A l'exception des produits frais, s'il y a trop de produits pour la place en rayon, les produits doivent être stockés dans leur carton d'origine, à proximité ou dans la zone prévue
- Les emplacements des produits peuvent être légèrement modifiés selon l'espace nécessaire, tout en conservant la logique du rayon
- Les bouteilles de vin doivent être stockées majoritairement dans les cartons fermés
- Quand un produit est nouveau et/ou l'étiquetage de rayon est manquant, apporter un produit au bureau pour impression de son étiquette.

A la fin du rangement des produits

- Déposer le document de transport et le bon de commande dans le bureau
- **Signaler les éventuelles anomalies au permanent**

Gestion des déchets

- Les cartons doivent être aplatis et disposés dans la poubelle jaune
- Disposer des déchets restant dans la poubelle ordures ménagères